

6. DAFTAR PUSTAKA

- Boyd, R. F. (1984). *General Microbiology*. Times Mirror. Morgy College Publishing. New York.
- BSN. (2010). SNI 2790.1:2010. *Udang Kering Tanpa Kulit – Bagian 1 : Spesifikasi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Brown, A.E. (2005). *Microbiological Applications Ninth Edition*. Mc Graw Hill. Boston.
- Bureau, G. And J-C. Multon. (1995). *Food Packaging Technology vol. 1st*. VCH Publishers, Inc. New York.
- Cahyadi, W. (2006). "*Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*". Bumi Aksara. Jakarta.
- Cappucino, J.G. and N. Sherman. (1983). *Microbiology: A Laboratory Manual*. Addison-Wesley Publishing Company. Massachusetts.
- Emmawati, A.; B. S. L. Jenie.; Y. N. Fawzya. (2007). Kombinasi Perendaman Dalam Natrium Hidroksida dan Aplikasi Kitin Deasetilase Terhadap Kitin Kulit Udang Untuk Menghasilkan Kitosan Dengan Berat Molekul Rendah. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3 (1): 12-18, Agustus 2007.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan 1*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Frazier, W. C. and D. C. Westhoff. (1988). *Food Microbiology*. 4th Edition. McGraw-Hill, Book Co. Singapore.
- Indriati, N.; N. Priyanto dan R. Triwibowo. (2010). Penggunaan Dichloran Rose Bengal Choramphenicol Agar (DRBC) Sebagai Media Tumbuh Kapang Pada Produk Perikanan. *Jurnal Pascapanaen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol 5 (2) : 117-121. Diunduh dari <http://www.sidik.litbang.kkp.go.id/index.php/searchkatalog/downloadDataById/2037/4-Ninoek.pdf> pada tanggal 7 September 2012.
- Ing, L. Y.; N. M. Zin.; A. Sarwar and H. Katas. (2012). Antifungal Activity of Chitosan Nonparticles and Correlation with Their Physical Properties. *International Journal of Biomaterials*. Vol. 2012. 9 p.

- Jayasinghe, P. S.; J. M. P. K. Jayasinghe and C. P. Galappaththi. (2006). Influence of Different Processing Methods on Quality and Shelf Life of Dried Shrimp. *Sri Lanka J. Aquat. Sci.* 11 (2006): 85-91. Diunduh dari http://www.slafar.org/publications/Paper_7_volume_11.pdf pada tanggal 18 Juni 2011.
- Lay, B. W. (1994). *Analisis Mikroba di Laboratorium*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Lunggani, A. T. (2007). Kemampuan Bakteri Asam Laktat Dalam Menghambat Pertumbuhan dan Produksi Alfatoksin B₂ *Aspergillus flavus*. *BIOMA*. Desember 2007. Vol 9 (2) : 45-51. Diunduh dari http://eprints.undip.ac.id/2005/1/ARINA_TL_2007pdf.pdf pada tanggal 16 Agustus 2012.
- National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. (2008). *Dried Shrimp*. Thai Agricultural Standard (TAS) 7012-2008. Bangkok.
- Samson, R. A.; E. S. Hoekstra.; J. C. Frisvad and O. Filtenberg. (1995). *Introduction to Food-Borne Fungi*. Centraalbureau voor Schimmelcultures. Netherlands.
- Sedjati, S.; T. W. Agustini dan T. Surti. (2007). Studi Penggunaan Khitosan Sebagai Antibakteri Pada Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Jurnal Pasir Laut*. Vol. 2 (2) : 54-66. Diunduh dari <http://eprints.undip.ac.id/4378/1/5-SriSedjati-new.pdf> pada tanggal 24 September 2011.
- Setiaji, B. (1990). *Kajian Kimia Pangan II*. PAU UGM. Yogyakarta.
- Suptijah, P.; Y. Gushagia.; D. R. Sukarsa. (2008). Kajian Efek Daya Hambat Kitosan Terhadap Kemunduran Mutu *Fillet Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)* Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol XI (2) : 89-101.
- Suryanto, E. (2008). Pemilihan Pengawet Produk Olahan Daging. Diunduh dari <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55632> pada tanggal 3 Juli 2012.
- Syarief dan Halid. (1991). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Winarno, F.G; S.Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.